

# Rollbraten von der Kalbsschulter

Die Schulter des Kalb rosé eignet sich hervorragend, um daraus einen klassischen Rollbraten zu binden. Das können Sie entweder selbst übernehmen oder gleich fertig bei Ihrem Metzger ordern. Die Do-it-yourself-Methode hat den Vorteil, dass man in das Fleisch auch Aromaten wie Kräuter, Gemüse oder Speck mitwickeln kann, um dem Braten einen besonderen Touch zu geben. Auch salzen sollte man es bei dieser Gelegenheit. Besonders zart wird das Fleisch, wenn man es in der ersten Garphase bei sehr niederen Temperaturen brät oder auch im BBQ-Smoker räuchert. Dann wird nämlich auch der Kollagenanteil butterweich.

## Zutaten für 5 Portionen:

- 1 Schulter vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- Butterschmalz
- 4 Rosmarinzwige
- 750 g Fisolen
- 2 Rispen Kirschtomaten
- 8 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz

## Zubereitung:

Die Schulter wird kräftig gesalzen, eventuell auch gefüllt und dann mit hitzefestem Küchengarn schön in Form gebunden. Diesen Braten lässt man in heißem Butterschmalz rundum schön Farbe nehmen, um ihn dann zusammen mit drei Rosmarinzwigen in Backpapier zu wickeln und bei 90°C auf dem Rost des Backrohrs etwa 5 Stunden langsam zu garen. Danach sollte der Braten eine Kerntemperatur von 58°C erreicht haben, wird ausgepackt und noch einmal auf den Rost gelegt. Die Ofentemperatur wird jetzt jedoch auf 200°C erhöht und das Fleisch weitere 40-60 Minuten knusprig braun gebraten. Vor dem Anschneiden ruht das Fleisch dann besser noch eine Viertelstunde auf dem Brett unter der Wärmelampe. Als Beilage empfehlen wir ein sommerliches Gemüse aus Fisolen, Kirschtomaten, Knoblauch und Rosmarin. Dafür werden die Fisolen in Salzwasser blanchiert und die Kirschtomaten mit den halbierten Knoblauchzehen und einem Rosmarinzwig in Olivenöl und Salz angeschmort.

